ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Στην Παραγωγή, Έκθλιψη, Τυποποίηση και Διάθεση του Ελαιολάδου

- Καλύτερη Ποιότητα
- Υψηλότερες Τιμές
- Μεγαλύτερο Εισόδημα

Νικ. Μιχελάκης, Αρ. Κουτσαυτάκης, Μαν. Μιχελινάκης

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΩΝ ΔΗΜΩΝ ΚΡΗΤΗΣ

ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Στην Παραγωγή, Έκθλιψη, Τυποποίηση και Διάθεση του Ελαιολάδου

ΣΥΓΓΡΑΦΗ - ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

Νίκος Μιχελάκης
Δρ. Γεωπόνος
Επιστημονικός Σύμβουλος ΣΕΔΗΚ
Πρώην Δ/ντής Ινστιτούτου Ελιάς Χανίων

Μανόλης Μιχελινάκης
Χημικός
Δ/ντης Εργαστηρίου Ελαιολάδου Ένωσης Ηρακλείου

Αριστείδης Κουτσαυτάκης
Δρ. Γεωπόνος
Πρώην Ερευνητής
Ινστιτούτου Ελιας Χανίων

ΕΚΔΟΤΗΣ

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΩΝ ΔΗΜΩΝ ΚΡΗΤΗΣ
Γραφείο Χανίων:
Τζανακάκη και Ερωτοκρίτου 1, 73134
Τηλ. 28210 50800/ FAX 28210 -50818
E-mail: info@sedik.gr
Websites: www.sedik.gr
www.parelia.info

Σελιδοποίηση: Λιγοψυχάκης Μανώλης Εκτύπωση: **ΓΡΑΦΟΤΕΧΝΙΚΗ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.Ε**.

ISBN: 978-960-87811-5-3

© 2017, Σύνδεσμος Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης(ΣΕΔΗΚ)
Δεν επιτρέπεται η αναδημοσίευση, ή αναπαραγωγή μέρους η όλης της παρούσας έκδοσης, με οποιοδήποτε τρόπο, ή μέσο έντυπο, ηλεκτρονικό η μηχανικό χωρίς την γραπτή άδεια των συγγραφέων η του ΣΕΔΗΚ

Πρόλογος

Στόχος της έκδοσης αυτής είναι η παροχή υποστήριξης στους ασχολούμενους και ήδη «προχωρημένους» στην ελαιοκομία ώστε να αποφεύγουν λάθη και να τελειοποιούν συνεχώς τις πρακτικές που εφαρμόζουν στην παραγωγή, έκθλιψη, τυποποίηση και διάθεση του ελαιολαδου.

Η επιλογή μας αυτή βασίστηκε στο γεγονός ότι τα τελευταία χρόνια οι εφαρμοζόμενες πρακτικές στην ελαιοκομία, κάτω και απο την επίδραση νεώτερων τεχνολογιών και των δύσκολων οικονομικό-κοινωνικών συνθηκών, αρχίζουν να αποκλίνουν απο τις ορθούς κανόνες με συνέπεια να αρχίζει να κινδυνεύει το πολύ υψηλό ποιοτικό επίπεδο του προϊόντος, αλλά και να υποβαθμίζεται το εισόδημα που αυτό αποφέρει για τους παραγωγούς.

Η συγγραφή και επιμέλεια της έκδοσης αυτής, ανατέθηκε στους Γεωπόνους Νίκο Μιχελάκη και Αριστείδη Κουτσαυτάκη και το Χημικό Μανόλη Μιχελινάκη. Οι επιστήμονες αυτοί, τους οποί-ους θερμά ευχαριστούμε, διαθέτοντας μια πλούσια συγγραφική και ερευνητική δράση αλλά και πολυετή εμπειρία στα θέματα της ελαιοκομικής τεχνικής, μας παρέδωσαν μια συνοπτική αλλά εγκυρη επιτομή των «ορθών πρακτικών» που πρέπει σήμερα να ακολουθούνται στην παραγωγή, έκθλιψη, τυποποίηση και διάθεση του ελαιολάδου.

Η επιτομή αυτή παρουσιάζεται στην μικρή αλλά σημαντική αυτή έκδοση η οποια θεωρούμε ότι θα είναι πολύ χρήσιμη σε όλους τους ασχολούμενους με την διαδικασία παραγωγής , έκθλιψης, τυποποίησης και εμπορίας του ελαιολαδου.

Ο Πρόεδρος ΣΕΔΗΚ

Γιώργος Μαρινάκης
Δήμαρχος Ρεθύμνου

Περιεχόμενα

ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ: **σελ. 4**

ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΚΘΛΙΨΗ: **σελ. 6**

ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ: **σελ. 8**

ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΘΕΣΗ: **σελ. 10**

ΠΟΙΟΤΗΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ: **σελ. 11**

ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΩΝ ΣΤΙΣ ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΕΚΘΛΙΨΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ: **σελ. 12**

ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Η επίτευξη κατά το δυνατόν μεγαλύτερης παραγωγής και καλύτερης ποιότητας ελαιολάδου απαιτεί εφαρμογή ειδικών πρακτικών κατά φάση της καλλιέργειας. Σημεία που απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή είναι:

Κλάδεμα: Αποβλέπει στην διατήρηση του δέντρου σε καλή παραγωγική κατάσταση και στην φυσιολογική ανάπτυξη του ελαιόκαρπου. Εφαρμόζεται κατά η μετά την συγκομιδή.

Κλάδεμα ανανέωσης με καρατόμηση κεντρικών βραχιόνων η του κορμού συνιστάται στα γερασμένα μη παραγωγικά ελαιόδεντρα.

Κλάδεμα καρποφορίας

Λίπανση: Συνιστάται να γίνεται κυρίως με αζωτούχα λιπάσματα που διασκορπίζονται κάτω από την κόμη του δέντρου στα μέσα της περιόδου των βροχών (Ιανουάριος- Φεβρουάριος). Λιπάσματα φωσφορούχα, καλιούχα η άλλα απαιτούνται μόνο σε ιδιαίτερες περιπτώσεις μετά απο φυλλοδιαγνωστική και οδηγίες Γεωπόνων

Λίπανση

Καλλιέργεια: Αποβλέπει στην καταστροφή των ζιζανίων και πρέπει να γίνεται με μηχανικά μέσα λίγο πριν από το τέλος της περιόδου των βροχών Μάρτιο-Απρίλιο.

Άρδευση: Συνιστάται να γίνεται με την μέθοδο «σταγόνες» κυρίως κατά την άνοιξη σε περίπτωση που οι βροχές είναι ανεπαρκείς. Αρδεύσεις κατά το θέρος και ιδίως το φθινόπωρο συνιστώνται σε εδάφη με ανεπαρκή υγρασία εφόσον υπάρχει διαθεσιμότητα νερού.

Καταστροφή ζιζανίων με μηχανικά μέσα

Άρδευση με σταγόνες

Δακοκτονία: Οι προσβολές του Δάκου αποτελούν τον κυριότερο και πλέον κρίσιμο παράγοντα υποβάθμισης της ποιότητας. Ενδεδειγμένη μέθοδος αντιμετώπισης του είναι οι συλλογικοί δολωματικοί ψεκασμοί, υπερμικρού όγκου, που γίνονται με συντονισμό και ευθύνη των αρμοδίων υπηρεσιών. Κρίσιμο σημείο αποτελει η έγκαιρη εναρξη τους, που πρεπει να γίνεται νωρίς τον Ιούνιο και η σωστή εφαρμογή τους

Ψεκασμοί κάλυψης με διασυστηματικά εντομοκτόνα απο παραγωγούς πρεπει να γίνονται μόνο όταν υπάρχει ζώσα προσβολή και μετά απο σύσταση των υπηρεσιών.

Η έγκαιρη έναρξη «κλειδί» της επιτυχίας της δακοκτονίας

Οι προσβολές του Δάκου είναι κύριος παράγων υποβάθμισης της ποιότητας

Συγκομιδή: Συνιστάται να αρχίζει μετά τις 15 Νοεμβρίου και να γίνεται σε μη βροχερές ημέρες, με πιστοποιημένα ελαιοσυλλεκτικά μηχανήματα. Η πτώση του καρπού πρεπει να γίνεται σε καθαρά πλαστικά ή λινά δίκτυα.

Προσοχή απαιτείται να αποφεύγεται ο τραυματισμός των καρπών (από υψηλές ταχύτητες μηχανημάτων) και από πάτημα του με τα πόδια.

Στόχος της συγκομιδής είναι ο καθαρός και ατραυμάτιστος καρπός

Καθάρισμα: Μετά τον ραβδισμό, ο κορμός πρεπει να καθαρίζεται από κλαδιά και φύλλα με τα χέρια η μικρά εργαλεία - κόσκινα σε τρόπο ώστε τα φύλλα που μένουν να μην υπερβαίνουν το 5% του καρπού.

Σάκιασμα: Μετά την συγκομιδή ο καρπός πρεπει να συσκευάζεται σε καθαρά **λινά σακιά** με αραιή ύφανση, που τοποθετούνται σε απλές στοίβες κάτω από τα δέντρα η σε διάτρητα καθαρά τελάρα ώστε να αποφεύγεται θερμαστή του καρπού.

Καθάρισμα

Σάκιασμα

ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΚΘΛΙΨΗ

Οι εγκαταστάσεις και οι πρακτικές στο ελαιοτριβείο μπορεί να επηρεάσουν σοβαρά την απόδοση του ελαιοκάρπου σε λαδι αλλά και κυρίως την ποιότητα του ελαιολάδου.

Σε ότι αφορα τις εγκαταστάσεις (δάπεδα, τοίχους, παράθυρα, χώρους υγιεινής, φωτισμό, εξαερισμό, αποχετεύσεις κλπ) ισχύουν όσα ορίζονται στον “Οδηγό Υγιεινής Νο7” του ΕΦΕΤ.

Σε ότι αφορα τις πρακτικές λειτουργίας σημεία που απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή είναι:

Μεταφορά: Ο ελαιόκαρπος πρέπει να μεταφέρεται άμεσα από το χωράφι στο ελαιουργείο με καθαρά μέσα (αυτοκίνητα, τρακτέρ) απαλλαγμένα απο υπολείμματα λιπασμάτων η φαρμάκων.

Μεταφορά και παραλαβή ελαιοκάρπου

Παραλαβή: Η παραλαβή του καρπού στο ελαιοτριβείο πρέπει να γίνεται σε καθαρό χώρο ο όποιος να επιτρέπει την τοποθέτηση των παρτίδων κάθε παραγωγού χωριστά. Τα σακιά πρεπει να τοποθετούνται πάνω σε ξύλινες παλέτες όχι περισσότερα απο τρία σακιά κατά ύψος.

Αναμονή: Η παραμονή του ελαιοκάρπου στο ελαιοτριβείο μέχρι την έκθλιψη δεν πρεπει να είναι περισσότερο από μια ημέρα.

Με σύσταση του ελαιοτριβείου προς τους παραγωγούς πρέπει να αποφεύγεται το σάκιασμα και η μεταφορά στο ελαιοτριβείο ελαιοκάρπου σε πλαστικά σακιά.

Αυτό επιβάλλεται γιατί στα πλαστικά σακιά ο ελαιόκαρπος δεν αερίζεται, υπερθερμαίνεται και επιτρέπει την ανάπτυξη επιβλαβών ζυμώσεων που υποβαθμίζουν την ποιότητα αλλά και διότι υπάρχει κίνδυνος επιμολύνσεων απο πλαστικοποιητές

Το σάκιασμα σε πλαστικά σακιά πρέπει να αποφεύγεται γιατί υποβαθμίζει την ποιότητα

Αποφύλλωση: Πρέπει να γίνεται με ανοξείδωτα μηχανικά αποφυλλωτήρια με ρυθμιζόμενες ταχύτητες, σε τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται απομάκρυνση φύλλων κάτω του 0,1% του καρπού, αλλά και αποφυγή σύνθλιψής τους η οποία προσδίδει δυσάρεστη γεύση φύλλων και χόρτου στο λάδι.

Πλύσιμο: Αποβλέπει στον καθαρισμό του ελαιοκάρπου απο σκόνη, χώμα η άλλες ακαθαρσίες. Πρεπει να γίνεται με άφθονο, καθαρό πόσιμο νερό που αλλάζεται τακτικά ώστε να διατηρείται σχετικά διαυγές.

Πλυντήριο ελαιοκάρπου

Άλεση: Πρέπει να γίνεται σε ανοξείδωτους μηχανικούς σπαστήρες με δυνατότητα ρύθμισης της ταχύτητας και των οπών του τυμπάνου.

-Η ταχύτητα περιστροφής πρεπει να ρυθμίζεται (2800-3000 στρ/λ) ώστε να μην υπερθερμαίνει την ελαιοζύμη με συνέπεια υποβάθμιση της ποιότητας.

-Το μέγεθος των οπών του κοσκίνου πρεπει να μην είναι μικρότερο απο 6 mm, ώστε να μην προκαλεί υπερτεμαχισμό του καρπού με συνέπεια απελευθέρωση ανεπιθύμητων γευστικά ουσιών.

Μάλαξη: Αποτελει προετοιμασία της ελαιοζύμης για διευκόλυνση της εξαγωγής του λαδιού. Πρεπει να γίνεται σε πλήρως ανοξείδωτους μαλακτήρες, κλειστού τύπου, με ομοιόμορφα θερμαινόμενα διπλά τοιχώματα.

Κρίσιμα σημεία είναι η αποφυγή συνεχούς επαφής της ελαιοζύμης με το οξυγόνο του αέρα και η διατήρηση της θερμοκρασίας της κάτω απο 27°C.

Η διάρκεια της μάλαξης (μετρούμενη απο το τέλος της άλεσης της παρτίδας), πρεπει να είναι 30΄- 40’ αντιστρόφως ανάλογα με την ωριμότητα του καρπού.

Εξαγωγή: Ο αρχικός διαχωρισμός της ελαιοζύμης πρεπει να γίνεται σε πλήρως ανοξείδωτους οριζόντιους φυγοκεντρικούς διαχωριστήρες (Decanters) δύο η τριών φάσεων που πρεπει να λειτουργούν στην σωστή ωριαία δυναμικότητα ώστε το εξαγόμενο ελαιόλαδο να μην περιέχει ξένες ύλες (υγρασία και στερεά) άνω του 0,5%.

Ο δεύτερος διαχωρισμός (διαύγαση) πρεπει να γίνεται σε κατακόρυφους διαχωριστήρες ρυθμισμένους ώστε οι ξένες ύλες να μην υπερβαίνουν το 0,3-0,35 %.

Μεταφορά: Το ελαιόλαδο μετά την εξαγωγή του, πρεπει να μεταφέρεται μόνο με ανοξείδωτους σωλήνες η πλαστικούς που έχουν επίσημη πιστοποίηση απαλλαγής απο φθαλικούς εστέρες.

Πλαστικά μέσα (σωλήνες, δοχεία, βαρέλια) χωρίς πιστοποίηση απαλλαγής από φθαλικούς, πρεπει να αποφεύγονται παντελώς, γιατί μπορεί να μεταφέρουν στο ελαιόλαδο πολύ επικίνδυνους για την υγεία επιμολυντές και πλαστικοποιητές.

Αποθήκευση: Οι δεξαμενές αποθήκευσης πρεπει να είναι ανοξείδωτες, κλειστές και στεγασμένες σε χώρους όπου η θερμοκρασία διατηρείται κάτω απο 20°.

Στον κενό χώρο που δημιουργείται στις δεξαμενές κατά το γέμισμα η άδειασμα τους, πρεπει να διοχετεύεται με ειδικές συσκευές άζωτο, ώστε να αποφεύγεται η επαφή του ελαιολάδου με το οξυγόνο και η πρόκληση οξειδωτικών αλλοιώσεων.

Σπαστήρας

Μαλακτήρες κλειστού τύπου

Μαλακτήρες και Decanters

Ανοξείδωτες στεγασμένες δεξαμενές και συσκευή διοχέτευσης αζώτου

ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ

Η τυποποίηση του ελαιολάδου αποτελεί την διαδικασία διαφύλαξης και πιστοποίησης της ταυτότητας, γνησιότητας και ποιότητας του προϊόντος.

Η επεξεργασία και τυποποίηση του ελαιόλαδου σε ένα εμφιαλωτήριο, απαιτεί ειδικό εξοπλισμό, εξασφάλιση ειδικών συνθηκών και εφαρμογή συγκεκριμένων κανόνων και ορθών πρακτικών.

Δεξαμενές αποθήκευσης

Ο εξοπλισμός πρεπει να περιλαμβανει τουλάχιστο: Δεξαμενές αποθήκευσης , φίλτρο γης διατόμων για φιλτράρισμα ελαιολάδου, φίλτρο πλακών για διαύγαση, γεμιστικό φιαλών και δοχείων, τυπωτικό φιαλών και βιοτικό για μεταλλικά πώματα, ετικετέζα, συρρικνωτή καψυλλίων. εκτυπωτή για εκτύπωση Lot και ημερομηνίας λήξης και γραμμή εμφιάλωσης.

Οι συνθήκες που πρεπει να εξασφαλίζονται είναι: Η αποφυγή επαφής του προϊόντος με φως (ιδιαίτερα ήλιο), οξυγόνο, υψηλή θερμοκρασία, υγρασία και ιόντα μετάλλων κυρίως σιδήρου και χαλκού.

Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται για αποφυγή επιμολυντών και πλαστικοποιητών. Η χρήση πλαστικών δοχείων η σωληνώσεων χωρίς πιστοποιητικό απαλλαγής από φθαλικούς εστέρες απαγορεύεται.

Οι κανόνες που πρέπει να ακολουθούντα είναι οι προβλεπόμενοι απο τον Οδηγό No 7 του ΕΦΕΤ, την πιστοποίηση ISO 22000, IFS, BRC και τον Καν. (ΕΕ) 2568/1991 και τις τροποποιήσεις του.

Πρακτικές που πρέπει να ακολουθούνται

Μετάγγιση: Μέσα σε ένα μηνά απο την εξαγωγή του στο ελαιουργείο το ελαιόλαδο πρεπει να μεταγγίζεται σε άλλη δεξαμενή για να διαχωριστεί από την μούργα.

Προσθήκη αζώτου: Είναι απαραίτητη όταν η δεξαμενή δεν είναι γεμάτη για αποφυγή ανεπιθύμητων οξειδώσεων

Φιλτράρισμα: Προηγείται της εμφιάλωσης και γίνεται με φίλτρο γης διατόμων

Διαύγαση (λαμπικάρισμα): Ακολουθεί το φιλτράρισμα και γίνεται με φίλτρο πλακών

Συσκευασία: Είναι το στάδιο της πλήρωσης των συσκευασιών με ελαιόλαδο που γίνεται αυτόματα σε γραμμές εμφιάλωσης διαφόρων τύπων.

Φίλτρα γής διατόμων και φιλτροπρέσα

Οι συσκευασίες μπορεί να είναι γυάλινες, μεταλλικές η πλαστικές που πρεπει να πληρούν τις προδιαγραφές του Κώδικα τροφίμων. Προτιμώνται οι γυάλινες με σκοτεινό χρώμα και οι λευκοσιδηρές.

Οι φιάλες πρέπει να τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια και όχι σε θερμοσυρινωμένο πλαστικό φιλμ για να μην εκτίθενται στο φώς, ενώ τα λευκοσιδηρά δοχεία και τα πλαστικά πρεπει να πληρούν τις προδιαγραφές του Κώδικα τροφίμων.

Οι συσκευασίες, σύμφωνα με τον Καν. (ΕΕ) αριθ. 29/2012 (άρθρο 2) πρεπει να είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που να καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

Απο πλευράς μεγέθους, όταν το προϊόν προορίζεται για τον τελικό καταναλωτή πρεπει να είναι μέχρι και πέντε (5) λίτρων, ενώ όταν προορίζονται για εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες ή άλλες παρόμοιες εγκαταστάσεις, σύμφωνα με την ΚΥΑ αρ. Α2-718 (ΦΕΚ 2090/Β΄/31.07.2014) επιτρέπεται να είναι των 10, 20, 25 και 50 λίτρων.

Η επισήμανση των συσκευασιών

Στις συσκευασίες πρεπει απαραιτήτως να υπάρχουν ενδείξεις που σύμφωνα με τον Καν. (ΕΕ) αρ. 29/2012 διακρίνονται σε υποχρεωτικές και προαιρετικές.

Γραμμές αυτόματης εμφιάλωσης

Υποχρεωτικές ενδείξεις

Η ονομασία της ποιότητας του ελαιολαδου που μπορεί να είναι μια απο τις εξής:

«ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ»

«ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ»

«ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΠΟΤΕΛΟΥΜΕΝΟ ΑΠΟ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΚΑΙ ΠΑΡΘΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ»

Η περιγραφή της ποιότητας η οποία για το «εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο» πρέπει να είναι: «Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους»

Η καταγωγή του προϊόντος που αναφέρεται μόνο για τα εξαιρετικά παρθένα και παρθένα ελαιόλαδα και περιλαμβανει το όνομα της χώρας προέλευσης η και το όνομα της περιοχής μόνο για τα ελαιόλαδα που έχουν χαρακτηριστεί ως ΠΟΠ η ΠΓΕ

Η ποσότητα του περιεχομένου σε μονάδες όγκου π.χ. καθαρή ποσότητα 5lt.

Η επωνυμία του προϊόντος και η διεύθυνση του υπευθύνου της επιχείρησης

Η ένδειξη του μήνα και έτους λήξης της προθεσμίας κατανάλωσής του, ως «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος...»

Η παρτίδα που αναφέρεται προαιρετικά αν αναφέρεται η προθεσμία κατανάλωσης.

Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος, π.χ. «Διατηρείται μακριά από φως, σε δροσερό και σκιερό χώρο κ.α.

Ο κωδικός έγκρισης (αλφαριθμητικός) EL

Η διατροφική δήλωση που ισχύει υποχρεωτικά απο 13-12-2016 και πρεπει σύμφωνα με τον Καν. (ΕΕ) αριθ.1169/2011 (άρθρα 29-35) να περιλαμβάνει την ενεργειακή αξία και τις ποσότητες λιπαρών, κορεσμένων υδατανθράκων, σακχάρων, πρωτεϊνών και αλατιού και μπορεί να συμπληρωθεί με την περιεκτικότητα σε μονοακόρεστα, πολυακόρεστα, βιταμίνες ή ανόργανα συστατικά που απαριθμούνται στο παράρτημα XIII του Κανονισμού.

Συσκευασίες Κρητικών ελαιολάδων

Προαιρετικές ενδείξεις

Μπορούν να αναγράφονται στην επισήμανση ενός ελαιολάδου μόνο υπό τις συγκεκριμένες προϋποθέσεις που αναφέρονται στον Κανονισμό Καν.(ΕΕ) αρ. 29/2012). Οι ενδείξεις αυτές είναι: **«Εξαγωγή εν ψυχρώ», «Οργανοληπτικά» , «Οξύτητα», «Χρόνος συγκομιδής»**

Σημείωση: Υποδείγματα ετικέτας υπάρχουν στους Κανόνες εμπορίας και επισήμανσης του ΕΦΕΤ

ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΘΕΣΗ

Η διάθεση του ελαιολάδου απο Συνεταιρικά η Ιδιωτικά ελαιοτριβεία για λογαριασμό των παραγωγών, εκτός απο τους κανόνες της ισχύουσας νομοθεσίας, ορθό είναι να γίνεται με κανόνες διαφάνειας και πρακτικές που εξασφαλίζουν καλύτερες τιμές για τους παραγωγούς αλλά και την αξιοπιστία του Συν/σμου η του Ελαιοτριβείου. Τέτοιες πρακτικές είναι:

Τυποποίηση με συμμετοχή παραγωγών

Ο Συν/σμος διαθέτει όλη την παράγωγη τυποποιημένη με συμμετοχή των παραγωγών.

Οι παραγωγοί προσφέρουν το σύνολο η μέρος της παράγωγης τους για τυποποίηση χωρίς άμεση εξόφληση, αλλά συμμετέχουν και στην υπεραξία που θα επιτευχθεί.

Οι παραγωγοί μπορούν να λαμβάνουν προκαταβολές μέχρις ότου γίνει η εκκαθάριση και τελική εξόφληση αφού αφαιρεθούν οι δαπάνες και οι αμοιβές του Συν/σμου η του Ελαιοτριβείου.

Δεξαμενές αποθήκευσης και γραμμές τυποποίησης ελαιολάδου

Τυποποίηση και διαγωνισμοί για χύμα

Ο Συν/σμος διαθέτει μέρος της παραγωγής του τυποποιημένη και το υπόλοιπο ως χύμα.

Οι παραγωγοί λαμβάνουν προκαταβολές και εξοφλούνται στο τέλος αφού αφαιρεθούν οι δαπάνες και αμοιβές του Συν/σμου η Ελαιοτριβείου

Σταδιακοί διαγωνισμοί και τελική εξόφληση

Το σύνολο της παραγωγής του Συν/σμου διατίθεται με ένα διαγωνισμό στο τέλος της περιόδου η με περισσότερους διαγωνισμούς που γίνονται σταδιακά κατά την διάρκεια της περιόδου.

Οι παραγωγοί μπορούν να παίρνουν προκαταβολές και εξοφλούνται στο τέλος με βάση τον μέσο όρο των τιμών όλων των διαγωνισμών.

Ο χρόνος και οι ποσότητες των διαγωνισμών αποφασίζονται από το Δ.Σ.

Σταδιακοί διαγωνισμοί με άμεση εξόφληση

Διάθεση με διαγωνισμούς ποσοτήτων ελαιολαδου που συγκεντρώνονται μετά από δηλώσεις των παραγωγών που θέλουν να πουλήσουν σε συγκεκριμένη ημερομηνία. Ακολουθεί άμεση εξόφληση με βάση την τιμή που κατακυρώθηκε ο Διαγωνισμός.

Μεταφορά πωληθέντος ελαιολάδου με αυτοκίνητο βυτίο

Διάθεση στο ελαιοτριβείο με «κόψιμο» ή σε τρίτους

Το ελαιολαδο αποθηκεύεται στις δεξαμενές Συν/κου η Ιδιωτικού ελαιοτριβείου από όπου και πωλείτε στην συνέχεια σταδιακά, είτε στο ίδιο το ελαιοτριβείο με άμεση πληρωμή (κόψιμο), είτε με μεσολάβηση του προς τρίτους.

Στην περίπτωση αυτή, ορθές θεωρούνται οι πρακτικές κατά τις οποίες τηρούνται οι κανόνες της Εθνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας και συγχρόνως η φύλαξη και διάθεση του προϊόντος διέπεται από γραπτές Συμβάσεις στις οποίες καθορίζεται το ενοίκιο αποθήκευσης, η τυχόν προμήθεια του ελαιοτριβείου καθώς και η ασφάλιση του προϊόντος.

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η ποιότητα του ελαιόλαδου προσδιορίζεται από μια σειρά Χημικά και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά.

Τα Χημικά Χαρακτηριστικά

Αποτελούν χημικές ιδιότητες που σχετίζονται με την γεύση, την όσφρηση αλλά και την υγιεινότατα του ελαιολαδου. Τα όρια τους αναφέρονται λεπτομερώς στον Καν. (ΕΕ) αρ.61/2011. Τα κυριότερα απο αυτά είναι η Οξύτητα και η Οξείδωση.

Εσωτερικό χημικού εργαστηρίου

Η οξύτητα αποτελεί αλλοίωση που αναπτύσσεται κυρίως μέσα στον καρπό όταν έχει προσβληθεί από Δάκο ή όταν είναι αποθηκευμένος σε συνθήκες αυξημένης θερμοκρασίας και κακού αερισμού. Μετράται με την περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ (gr./100 gr η %.).

Η οξείδωση δίδει στο ελαιόλαδο γεύση ταγγίσματος και προκαλείται από την επαφή του με το οξυγόνο, το φώς και τα μέταλλα (σίδηρο, χαλκό) αλλά και από την παραμονή του σε υψηλές θερμοκρασίες. Εκτιμάται με τον **«αριθμό υπεροξειδίων»** που για τα παρθένα ελαιόλαδα πρέπει να είναι κάτω από 20 meq O2/kg ή με τον προσδιορισμό **των σταθερών Κ** οι οποίες για το «Εξαιρετικό Παρθένο» πρέπει να είναι: K232 ≤ 2,5 και K270 ≤ 0,20

Υπάρχουν όμως και πολλά άλλα χημικά χαρακτηριστικά τα οποια για τα έξτρα παρθένα είναι οι Κηροί (≤ 250mg/Kg), το Στιγμασταδιένιο (≤ 0,10mg/Kg), τα Λιπαρά οξέα (13 τον αριθμό), οι Στερόλες (6 τον αριθμό μεταξύ των όποιων και η Χοληστερόλη.

Τα Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Περιλαμβάνουν κυρίως την γεύση, το άρωμα και γενικά τις οσμές του ελαιόλαδου. Αξιολογούνται με γευστική δοκιμασία που γίνεται από ειδικούς Γευσιγνώστες και συγκεκριμένη διαδικασία που έχει καθοριστεί από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου.

Κατά την οργανοληπτική αξιολόγηση εκτιμώνται οι θετικές και οι αρνητικές ιδιότητες.

Οργανοληπτική αξιολόγηση

Οι θετικές ιδιότητες είναι:

Το φρουτώδες αποτελεί συνδυασμό γευστικό-οσφραντικών αισθήσεων που προέρχονται από υγιείς, φρέσκες ελιές, ώριμες ή άγουρες. Γίνεται αντιληπτό είτε από τη μύτη είτε από το πίσω μέρος αυτής και είναι η πλέον σημαντική ιδιότητα στην οργανοληπτική αξιολόγηση η οποια λαμβάνεται υπόψη σε διαγωνισμούς βραβεύσεως έξτρα παρθένων ελαιόλαδων.

Το πικάντικο είναι η αίσθηση του «πιπεράτου» που παρατηρείται κυρίως σε λάδια από ανώριμες ελιές που ονομάζονται «αγουρέλαια».

Το πικρό αποτελεί χαρακτηριστική γεύση που προέρχεται από καρπούς πράσινους ή πρασινωπούς και μπορεί ανάλογα με την ένταση του να είναι περισσότερο ή λιγότερο ευχάριστη. Σε καμιά περίπτωση όμως δεν θεωρείται ελάττωμα.

ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΩΝ

Στις Ορθές Πρακτικές Έκθλιψης και Διάθεσης Ελαιολάδου

Ο ΣΕΔΗΚ με στόχο την συνεχή βελτίωση της ήδη υψηλής ποιότητας του ελαιολάδου της Κρήτης, αλλά και την αναβάθμιση των συνθηκών στον τομέα της διάθεσης του, αποφάσισε απο το 2016 την καθιέρωση Βραβεύσεων των ελαιοτριβείων που ακολούθου ορθές Πρακτικές στον τομέα της Έκθλιψης και στον τομέα της διάθεσης του προϊόντος.

Στα πλαίσια αυτά με ανακοινώσεις στα ΜΜΕ και με ειδικές επιστολές προσκλήθηκαν τα ελαιοτριβεία που ενδιαφέρονται να υποβάλλουν σχετικές αιτήσεις και να συμπληρώσουν ειδικά Δελτία αξιολόγησης στα οποία περιλαμβανόταν οι επιδόσεις του στις ορθές Πρακτικές που ήδη περιγράφονται στο Φυλλάδιο αυτό.

Υποβλήθηκαν συνολικά 52 αιτήσεις Ελαιοτριβείων απο τις οποιες 27 αφορούσαν την έκθλιψη και 25 για την διάθεση του ελαιολάδου.

Τα στοιχεία που υποβλήθηκαν αξιολογήθηκαν απο Επιστημονικές Επιτροπές οι οποιες συγκροτήθηκαν απο επιστήμονες που προτάθηκαν, μετά απο αίτημα του ΣΕΔΗΚ, απο επιστημονικά ιδρύματα και φορείς της Κρήτης, όπως το Πανεπιστήμιο, το ΤΕΙ, το ΓΕΩΤΕΕ, το Οικονομικό Επιμελητήριο, η Ένωση Ελλήνων Χημικών Π.Τ. Κρήτης.

Στα ελαιοτριβεία που αξιολογήθηκαν με τις υψηλότερες βαθμολογίες απονεμηθήκαν ειδικές καλαίσθητες πλακέτες με την Χρυσή, Αργυρή και Πράσινη Μινωική Ελιά καθώς και Έπαινοι.

Η απονομή έγινε σε μεγάλη πανηγυρική εκδήλωση που έγινε στο ΜΑΙΧ στα Χανιά στις 26 Νοεμβρίου στα πλαίσια της «Παγκόσμιας Ημέρας Ελαιοκομίας»

Στην Έκθλιψη απονεμήθηκαν: 3 Χρυσές, 4 Αργυρές και 2 Πράσινες Μινωικές Ελιές και 2 Έπαινοι, ενώ στην Διάθεση απονεμήθηκαν: καμία Χρυσή, 1 Αργυρή, 6 Πράσινες και 2 Έπαινοι, οι οποιες φαίνονται στους πίνακες που ακολουθούν.

Οι πλακέτες με την Χρυσή, Αργυρή και Πράσινη Μινωική Ελιά

Όπως επισημάνθηκε, κατά την απονομή, τα αποτελέσματα των Βραβεύσεων έδειξαν ότι στην Έκθλιψη οι συνθήκες είναι αρκετά καλές και αυτό αποδεικνύεται και απο τις Βραβεύσεις αλλά και απο το υψηλό ποιοτικό επίπεδο του Κρητικού ελαιολάδου, το οποιο παρά τις καιρικές και διοικητικές αντιξοότητες εξακολουθεί να διατηρείται σε πολύ ικανοποιητικό επίπεδο.

Αντίθετα στην Διάθεση δεν απονεμήθηκε καμία Χρυσή και μόνο μία Αργυρή, πράγμα που δείχνει ότι οι συνθήκες στην διάθεση δεν είναι ικανοποιητικές και ότι προς την κατεύθυνση αυτή θα πρεπει να καταβληθούν ακόμη προσπάθειες και να προσεγγιστούν οι ορθές πρακτικές που αναφέρονται στο Φυλλάδιο αυτό.

Βραβεύσεις Ελαιοτριβείων στην Έκθλιψη		
ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ	**Δ.Δ.- ΔΗΜΟΣ**	**ΜΙΝΩΙΚΗ ΕΛΙΑ**
Α.Σ. ΚΡΙΤΣΑΣ	Κριτσά Δ. ΑΓ. ΝΙΚΟΛΑΟΥ	Χρυσή
ΜΠΟΤΖΑΚΗΣ	Αλάγνι Δ. ΑΡΧΑΝΩΝ	Χρυσή
TERRA CRETA ΑΒΕΕ	Καμισιανά Δ. ΠΛΑΤΑΝΙΑ	Χρυσή
ΑΛΜΠΑΝΤΑΚΗΣ	Καλέσσα Δ. ΜΑΛΕΒΥΖΙΟΥ	Αργυρή
Α.Σ. ΖΑΚΡΟΥ	Ζάκρος Δ. ΣΗΤΕΙΑΣ	Αργυρή
Α.Σ. ΕΜΠΑΡΟΥ	Βιάννος Δ. ΒΙΑΝΝΟΥ	Αργυρή
ΠΡΩΤΟΓΕΡΑΚΗΣ	Βώρροι Δ. ΦΑΙΣΤΟΥ	Αργυρή
Α.Σ. ΑΓ. ΜΥΡΩΝΑ	Άγιος Μύρωνας Δ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	Πράσινη
Α.Σ. ΛΙΘΙΝΩΝ	Λιθίνες Δ. ΣΗΤΕΙΑΣ	Πράσινη
Α.Σ. ΠΑΛΑΙΟΧΩΡΑΣ	Παλαιόχωρα Δ. ΣΕΛΙΝΟΥ	Έπαινος
Α.Σ. ΠΛΑΤΑΝΟΥ	Πλάτανος Δ. ΚΙΣΑΜΟΥ	Έπαινος

ΑΣ ΚΡΙΤΣΑΣ
Χρυσή στην Έκθλιψη

TERRA CRETA
Χρυσή στην Εκθλιψη

ΜΠΟΤΖΑΚΗΣ
Χρυσή στην Εκλιψη

Βραβεύσεις Ελαιοτριβείων στην Διάθεση		
ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ	**Δ.Δ.- ΔΗΜΟΣ**	**ΜΙΝΩΙΚΗ ΕΛΙΑ**
Κανένα	----------	Χρυσή
Α.Σ. ΚΡΙΤΣΑΣ	Κριτσά Δ. ΑΓ. ΝΙΚΟΛΑΟΥ	Αργυρή
ΑΛΜΠΑΝΤΑΚΗΣ	Καλέσσα Δ. ΜΑΛΕΒΥΖΙΟΥ	Πράσινη
ΠΡΩΤΟΓΕΡΑΚΗΣ	Βώρροι Δ. ΦΑΙΣΤΟΥ	Πράσινη
ΜΠΟΤΖΑΚΗΣ ΑΕ	Αλάγνι Δ. ΑΡΧΑΝΩΝ	Πράσινη
TERRA CRETA ΑΒΕΕ	Καμισιανά Δ. ΠΛΑΤΑΝΙΑ	Πράσινη
Α.Σ. ΕΜΠΑΡΟΥ	Βιάννος Δ. ΒΙΑΝΝΟΥ	Πράσινη
Α.Σ. ΖΑΚΡΟΥ	Ζάκρος Δ. ΣΗΤΕΙΑΣ	Πράσινη
Α.Σ. ΠΛΑΤΑΝΟΥ	Πλάτανος Δ. ΚΙΣΣΑΜΟΥ	Έπαινος
Α.Σ. ΑΓ. ΜΥΡΩΝΑ	Άγιος Μύρωνας Δ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	Έπαινος

ΑΣ ΚΡΙΤΣΑΣ
Αργυρή στην Διάθεση